

## **Allgemeine Richtlinien; Gastraum bzw. Bewirtungsbereiche**

### **Was muss ich bei der Tischanordnung beachten**

Tische sind im Abstand von mind. 1,5 Metern zueinander anzuordnen. Um auch zu gewährleisten, dass ein Abstand zu allen Anwesenden von mind. 1,5 Metern eingehalten wird, sollte auf eine Platzierung von Gästen an den Stirnseiten des Tisches verzichtet werden.

### **Gibt es Möglichkeiten den Mindestabstand von Tischen durch andere Maßnahmen zu erreichen**

Nein, mit Auslegungshinweisen vom 15.05.2020 stellen Wirtschafts- und Sozialministerium klar, dass Trennvorrichtungen nicht als Alternative zur Einhaltung der Abstandsregelung anerkannt werden.

### **Wie viele Personen dürfen an einem Tisch sitzen**

Eine Vorgabe für eine Personenzahl gibt es nicht. Entscheidend ist, welche Gäste an einem Tisch sitzen. Maßgeblich sind die aktuellen Kontaktbeschränkungen im öffentlichen Raum (also z.B. in Gaststätten): Aufenthalt zulässig allein, im Kreis der Angehörigen des eigenen Haushalts plus eines weiteren Haushalts, also maximal 2 Haushalte.

### **Sind Gesichtsvisiere (Face Shields) statt Masken für die Mitarbeiter zulässig?**

Nein. Diese Visiere sind keine Alternative zu Masken. Sie können also nur in Ergänzung zu einer Maske getragen werden.

### **Sind Buffets generell verboten?**

Die Corona-VO Gaststätten enthält kein Verbot. Allerdings muss durch geeignete Zugangsregelungen die Einhaltung des Mindestabstands zwischen sich am Buffet befindenden Personen sichergestellt sein, was sich z.B. dadurch realisieren lässt, dass Gäste tischweise zum Gang ans Buffet aufgefordert werden. **Zur Vermeidung von Infektionen durch an Gegenständen anhaftende Viren, bedient sich der Gast nicht selbst, sondern eine Servicekraft, die hinter einer Trennvorrichtung aus Plexiglas steht, gibt dem Gast die gewünschten Speisen aus.**

### **Sind Tischdecken und Servietten erlaubt?**

In der Corona-VO Gaststätten findet sich zwar kein ausdrückliches Verbot. Aufgrund der vorgeschriebenen Desinfektion von Flächen und Gegenständen, die im Gästebereich häufig berührt werden - also insbesondere Tischflächen, Armlehnen, Türgriffe, Lichtschalter - sollte entweder auf Tischdecken aus Stoff ganz verzichtet werden oder dafür Sorge getragen werden, dass diese bei jeder Neubelegung ausgetauscht werden. Die Ministerien weisen darauf hin, dass Stofftischdecken mit Vollwaschmittel bei mind. 60 Grad zu waschen sind.

# Allgemeine Anmerkungen zur Hygiene an Schanktheken

## **1; Reinigung der Thekenanlage und Schankgefäße**

Die Reinigung der Thekenanlage sollte mindestens zweimal am Tag durchgeführt werden oder bei Personalwechsel! Der Tresen Bereich muss nach einem Gastwechsel gereinigt (Desinfiziert) werden. Auf Servietten oder ähnliches ist zu verzichten.

Schankgefäße (Gläser) sind so zu stellen, dass diese einer Verunreinigung der Innenseite nicht ausgesetzt sind.

Das Reinigen von Schankgefäßen ist ausschließlich durch geeignete technische Hilfsmittel zulässig (Spülmaschinen). Ausnahme bildet die Möglichkeit des Spülens von Hand, wenn:

### **Auszug aus der Corona-Verordnung Gaststätten: §4 Abs.8**

**Sofern eine Reinigung von Gläsern im Geschirrspüler oder in Gläserspülmaschinen bei 60 Grad Celsius oder höherer Temperatur nicht möglich ist, soll bei manuellen Spülprozessen möglichst heißes Wasser, mit einer Temperatur von mindestens 45 Grad Celsius, mit Spülmittel verwendet werden.** Bei der Verwendung von kälterem Wasser ist in besonderem Maße auf eine ausreichende Menge des Spülmittels, längere Verweildauer der Gläser im Spülbecken sowie eine sorgfältige mechanische Reinigung und anschließende Trocknung der Gläser zu achten.

### **Persönliche Anmerkung:**

Unter Voraussetzung der augenblicklichen Corona-Verordnung ist von einer manuellen Spüleinrichtung (Dreier-Bürste, Spülboy) abzuraten. Die nicht sachgemäße Anwendung der manuellen Spüleinrichtung durch nicht ausreichend geschultes Personal ist ein Unsicherheitsfaktor, der nicht einzuschätzen ist.

### **Reinigen – Desinfizieren von Theken und sonstigen Flächen**

Der Glasreiniger hat in diesen Bereichen nichts mehr zu suchen, genauso das Schwammtuch oder sonstige Tücher die mehrfach genutzt werden können. Anwendung sollten Flächendesinfektionsreiniger finden die mit Einwegtüchern verarbeitet werden.

Beim Reinigen von Zapfvorrichtungen (Bier, Premix, Postmix) ist besondere Vorsicht geboten. Reinigungsmittel, die keine Zulassung für den Lebensmittelbereich haben sind nicht zulässig! Das Reinigen der Zapfvorrichtungen ist regelmäßig durchzuführen, und nur mit den dafür geeigneten mechanischen und chemischen Mitteln durchzuführen.

## **Achtung:**

**Die aufgeführten Richtlinien und Anregungen sollen für Sie als verantwortliche Personen nur eine Hilfestellung meinerseits sein. Jeder Verantwortliche muss im Rahmen der geltenden Corona-Verordnung entscheiden welche Maßnahmen in jedem einzelnen Fall die richtigen und angemessenen sind.**

**Gerne stehen wir Ihnen beratend zur Seite und liefern die passenden Geräte und Hilfsmittel je nach Bedarf.**